

L'info Bio de la Drôme des Collines

n° 8 - mai 2009

PRINTEMPS BIO EN DROME DES COLLINES

Première quinzaine de juin 2009, en Drôme des Collines, l'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique se mobilise pour la 10^{ème} édition de la quinzaine nationale d'information et de valorisation des produits issus de l'agriculture biologique.

Pendant 15 jours, la Drôme des Collines va vivre au rythme des actions menées par les acteurs de la bio pour faire connaître au plus grand nombre les techniques, les pratiques, les principes et les valeurs de ce mode de production respectueux de l'environnement.

Les professionnels de la bio vous ouvrent leurs portes

Le week-end des 14 et 15 juin, le Domaine viticole « Les Bruyères » organise une porte ouverte. Cette animation sera l'occasion d'expliquer aux consommateurs les spécificités de ce mode de production et de leur montrer toutes les étapes de l'élaboration d'un vin bio en biodynamie, de la vigne jusqu'à la bouteille.

Domaine Les Bruyères – Beaumont Montoux – 04 75 84 74 14

Animation au marché

Animations et dégustations seront organisées à la ferme de Cocagne de Peyrins, le 14 juin. Ce sera ainsi l'occasion pour le grand public de découvrir l'offre étendue et variée des produits bio.

Printemps bio en restauration

Cette année 2 repas bio seront proposés dans les restaurants scolaires de Jaillans et Chateauneuf-sur-Isère. Ces repas bio permettent de sensibiliser les plus jeunes à la diversité et à la qualité des produits bio. Cette opération, initiée par la communauté des communes de Bourg de Péage sera organisée directement avec des producteurs bio locaux.

Conférence du printemps bio

Un café sciences s'organise le 2 juin de 19h30 à 21h30, à la Médiathèque de Romans sur le thème des OGM. Cette action est l'occasion pour les chercheurs et experts invités d'approfondir avec le public présent une des spécificités du mode de production biologique.

Visites de fermes pour les professionnels

Il s'agit de visites de fermes en mode de production biologique ouvertes pour l'occasion aux agriculteurs, futurs agriculteurs, techniciens et animateurs agricoles souhaitant découvrir et s'informer sur l'agriculture biologique. L'objectif principal de ces portes ouvertes est de montrer en quoi l'agriculture biologique est un mode de production durable, que ce soit au niveau économique, technique, social et environnemental.

Ces visites d'exploitations visent des objectifs multiples :

- Présenter le fonctionnement d'une exploitation bio sur le plan technique, économique et humain
- Proposer aux agriculteurs conventionnels le matériel et les techniques innovantes développées par les producteurs bio
- Donner à découvrir des itinéraires techniques et des solutions alternatives
- Favoriser la mise en réseau entre producteurs.

Dans l'attente du programme définitif, sont d'ores et déjà programmées les visites d'une ferme viticole, d'une ferme céréalière, d'une ferme en ppam / maraîchage, d'une ferme en petits fruits et d'une ferme en bovin viande.

ABATTRE EN BIO

Début avril 2009, le Syndicat Mixte de la Drôme des Collines, la communauté des communes du Pays de Romans et Agribiodrôme se sont associés pour adresser un courrier à l'abattoir de Romans et à la salle de découpe de Peyrins. Lettre dans laquelle après avoir fait état d'une demande croissante d'abattage en bio (15 éleveurs intéressés, ce qui représente environ 20 tonnes de viande par an), les élus ont sollicité un rendez-vous pour discuter de la faisabilité technique et financière d'une certification AB. Nous attendons à ce jour une réponse de l'abattoir et de la salle de découpe.



ENFIN DISPONIBLE !

L'annuaire interprofessionnel de l'agriculture biologique en Drôme des Collines est enfin disponible. Il regroupe 66 agriculteurs, 13 transformateurs et 8 magasins, tous certifiés AB.

L'annuaire est disponible dans sa version informatique sur simple demande à l'adresse mail suivante : laebonin@orange.fr

Le lycée horticole de Romans et le CAT de Tain l'Hermitage réfléchissent actuellement à la mise en place d'une légumerie bio.



Force est de constater que les cantines sont aujourd'hui en demande de produits frais biologiques. Si les produits prêts à l'emploi continuent à concurrencer le frais, la révolution "verte" est en marche dans la restauration collective. Recommandations nutritionnelles, Grenelle de l'environnement et tendance "santé" obligent, les élus, les parents d'élèves et personnels de cuisine à se mobiliser pour remettre les

produits frais, biologiques et locaux à l'honneur dans leurs menus. Malheureusement de nombreux établissements ne sont plus équipés (en matériel et en personnel) pour recevoir dans leurs cuisines des légumes frais « *sortis du champs* ». C'est-à-dire parfois lavés mais ni calibrés, ni épluchés, ni coupés... C'est pourquoi le lycée horticole de Romans et le CAT de Tain l'Hermitage ont entamé une réflexion sur la mise en place d'une légumerie. Ainsi, en plus de produire des légumes certifiés AB, les 2 structures pourraient proposer à la restauration collective des légumes épluchés, coupés et conditionnés, selon la demande des acheteurs. Et même si cette idée n'en est encore qu'à ses prémices, elle devrait remporter un franc succès.

Contact : Lycée Horticole de Romans

☎ 04 75 71 25 25 Legta.romans@educagri.fr

PANIER CHERCHENT MARAICHERS

Chaque semaine SaveurNat prépare et livre 100 paniers de légumes et fruits de saison, certifiés AB ou en conversion vers l'AB. Les livraisons ont lieu tous les vendredis après-midi sur plusieurs points de dépôt Gamm Vert, en Drome des Collines. L'activité va croissant puisque après des débuts en octobre 2008 à 23 paniers semaine, elle dépasse aujourd'hui les 100 paniers hebdomadaires. Cependant la jeune entreprise connaît un problème majeur qui pourrait freiner son développement : « *Je cherche à privilégier un travail logique de proximité, mais j'ai des difficultés à trouver suffisamment des productions locales pour confectionner mon panier chaque semaine* » explique JF Giraud, gérant de SaveurNat. Ce qui l'oblige régulièrement à s'approvisionner au-delà des limites du département. « *Je suis actuellement à la recherche d'agriculteurs bio avec qui je pourrais travailler dans la durée. Non seulement pour garantir un service et des prix stables à ma clientèle, mais aussi pour garantir un débouché commercial, des plans de cultures et des prix fixes aux agriculteurs* ».

Les candidats à l'installation et à la conversion en maraîchage bio sont attendus...

Contact : JF Giraud

Le gai soleil 26350 Crépol

☎ 06 77 66 94 47

saveurnat@orange.fr



LES ECOLES PRIMAIRES SE METTENT AU VERT

Quelles que soient les raisons, nombreuses et variées (réaction au film « nos enfants nous accuseront », annonces du Grenelle de l'environnement, conseils nutritionnels et lutte contre l'obésité, Agenda 21...), les élus municipaux et intercommunaux, les parents d'élèves et les personnels de cantines se mobilisent pour s'informer et introduire progressivement des aliments bio à la cantine. En Drôme des Collines, tout a commencé par l'interpellation de la Fédération Collective des Parents d'Elèves (FCPE) qui a proposé à Agribiodrôme d'intervenir, à titre d'expert, lors de soirées d'information intitulées « *Manger bio à la cantine c'est possible* ». Deux premières rencontres ont eu lieu dans ce cadre : une première à La Roche-de-Glun et une seconde à St Vallier. Puis chaque soirée a généré des interventions dans d'autres collectivités : communes de Bourg de Péage, de Saint Donat, de Génissieux, communauté des communes de Bourg de Péage. Et la liste d'attente s'allonge encore avec un rendez-vous prévu à Montrigaud et des réflexions engagées sur Jaillans, Chateaufort-sur-Isère, la Baume d'Hostun, St Barthélemy de Vals, Saint Uze ...

A chaque présentation, les questions et interventions du public tournent autour de la même préoccupation : comment faire pour introduire des produits bios dans les assiettes de nos enfants ? Forte de son expérience auprès des collégiens et des lycéens, Agribiodrôme a réalisé un document « mode d'emploi », découpé en 5 étapes qu'elle explique et présente aux collectivités qui le demandent.

La prochaine réunion d'information à destination des collectivités, des parents d'élèves et des personnels de cantine, aura lieu **lundi 4 mai à Génissieux (20h30)**.

BREVES - ACTUALITES

A LOUER

0.4 ha de terres arables sont à louer en bordure de Galaure sur la commune de Mureils.

Contact : Madame Monique PHILIBERT, Fen Sui Les Sables,
26240 Mureils ☎ 09 79 37 26 75

UNE NOUVELLE ENTREPRISE A CLAVEYSON

SHCB (société de restauration) installera prochainement sa cuisine centrale à Claveyson. La volonté de la société est de favoriser l'approvisionnement local et/ou biologique.

Contact : SHCB Anne Beyou

☎ 04 74 94 70 30 shcb@shcb.fr